

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、食物アレルギー等で厳密な献立確認を必要とする皆さんに、献立ごとの詳細材料を明確にし、活用していただく資料です。
使用材料は、献立名の順番に上から献立ごと点線で区切られています。

令和7年1月 予定献立材料表 (小2コース)

長野市第四学校給食センター

		小2 7日	小2 8日	小2 9日	小2 10日	小2 14日	小2 15日	小2 16日	
					【新春献立】		【地域食材の日献立】		
献立名		コッペパン 牛乳 オニオンスープ メルルーサの米粉パン粉焼き ブロッコリーサラダ	麦ごはん 牛乳 中華コーンスープ 肉団子の中華煮 もやしのツナ和え	食パン 牛乳 野菜スープ ソルガム入りチリコンカン りんご	麦ごはん 牛乳 雑煮汁 きんぴら包み焼き 紅白なます	コッペパン 牛乳 ミネストローネ アジのマスタードソースがけ ジャキジャキじゃがいもサラダ	麦ごはん 牛乳 きのこのみそ汁 鶏肉と凍り豆腐のねぎ塩だれ こんにやくの炒め物	丸パン 牛乳 白菜とベーコンのスープ ハンバーグバーベキューソース レモン和え	
	使用材料	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 冷凍チキンピジョン しょうゆ こしょう パセリ メルルーサ(魚)切り身</p> <p>ガーリックパウダー パセリ(乾) 米粉パン粉 オリーブ油 ブロッコリー 冷凍ホールコーン キャベツ 塩 こしょう サラダ油(米油) 米酢 薄口しょうゆ</p>	<p>サラダ油(米油) 生姜 玉ねぎ 鶏胸小間肉 塩 干しいたけ スライス 白菜 冷凍コーンペースト 冷凍ホールコーン 冷凍チキンピジョン 酒 しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜</p> <p>ミートボール 焼き油(米油) サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 三温糖 酒 しょうゆ ケチャップ オイスターソース 米酢 でん粉 水 ピーマン</p> <p>ツナレトルト もやし ほうれんそう 薄口しょうゆ 米酢 塩</p>	<p>ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも キャベツ 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう 大豆(乾) ソルガム(乾) サラダ油(米油) にんにく 豚ももひき肉 赤ワイン 玉ねぎ 米粉 ケチャップ 中濃ソース 塩 こしょう チリパウダー りんご 塩</p>	<p>かつおだしパック 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 えのきたけ 白菜 梅ちらしかまぼこ 酒 塩 薄口しょうゆ 米だんご 長ねぎ 和風きんぴら包み焼き</p> <p>焼き油(米油) 三温糖 しょうゆ みりん でん粉 水 大根 人参 糸かまぼこ 上白糖 米酢 塩</p>	<p>にんにく ショルダーベーコン セロリー 玉ねぎ 大根 冷凍ダイスタマト トマトピューレ 冷凍チキンピジョン 塩 こしょう ソルガムマカロニ(乾) あじ(魚)切り身</p> <p>でん粉 揚げ油(米油) 粒入りマスタード しょうゆ 三温糖 水 ノンエッグマヨネーズ</p> <p>じゃがいも 人参 キャベツ 薄口しょうゆ 米酢 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油)</p>	<p>煮干し 人参 白菜 しめじ えのきたけ なめこ 大根 みそ 長ねぎ</p> <p>鶏むね肉皮無角切り 凍り豆腐(サロ) でん粉 揚げ油(米油) ごま油 長ねぎ 薄口しょうゆ 三温糖 レモン果汁 みりん 塩 水</p> <p>サラダ油(米油) つきこんにやく 冷凍茎わかめ さつま揚げ 人参 三温糖 みりん 酒 しょうゆ 冷凍いんげん とろみ粉</p>	<p>ショルダーベーコン にんにく 玉ねぎ 人参 白菜 冷凍チキンピジョン しょうゆ 塩 こしょう ちんげん菜 ハンバーグ</p> <p>焼き油(米油) 玉ねぎ にんにく 赤ワイン みりん 三温糖 しょうゆ ケチャップ ウスターソース でん粉</p> <p>キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ 塩 こしょう 上白糖 サラダ油(米油) レモン果汁</p>	

	小2 17日	小2 20日	小2 21日	小2 22日	小2 23日	小2 24日	小2 27日
	【大寒献立】	【市立長野中学校思い出献立】			【かみかみ献立】	【給食記念日献立】	
献立名	野沢菜ごはん 牛乳 粕汁 信田煮あんかけ ごま和え	わかめごはん 牛乳 キムチ汁 鶏肉のから揚げ のりマヨ和え 豆乳プリンタルト	コッペパン 牛乳 卵スープ かぼちゃコロッケ 海藻サラダ コーヒー牛乳のもと	麦ごはん 牛乳 米粉のハヤシライスソース 卵の花サラダ みかん	コッペパン 牛乳 大根のスープ いかと米粉パスタのカレー揚げ こんにやくサラダ	麦ごはん 牛乳 すいとん汁 ますの塩こうじ焼き たくあん和え	麦ごはん 牛乳 さつまい ちくわのかば焼き 梅香和え
使用材料	煮干し 玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 さといも 白菜 こんにやくスライス みそ 酒かす 長ねぎ まいたけ信田 しょうゆ 三温糖 みりん でん粉 水 キャベツ もやし 人参 白いりごま 白すりごま 薄口しょうゆ 上白糖 米酢	かつおだしパック 豚もも小間肉 玉ねぎ えのきたけ しらたき 白菜キムチ 大根 豆腐 酒 しょうゆ みそ にら 鶏もも肉切り身 生姜 しょうゆ 酒 米粉 揚げ油(米油) 小松菜 もやし キャベツ ノンエッグマヨネーズ 薄口しょうゆ きざみのり 豆乳プリンタルト	玉ねぎ 人参 鶏胸小間肉 えのきたけ 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 酒 でん粉 冷凍液卵 ちんげん菜 かぼちゃコロッケ 揚げ油(米油) ウスターソース ケチャップ 三温糖 みりん 赤ワイン 海藻ミックス キャベツ 大根 きゅうり 薄口しょうゆ 米酢 サラダ油(米油) 上白糖 塩 こしょう コーヒー牛乳の素	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豚もも小間肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 じゃがいも しめじ ハヤシルウ ケチャップ トマトピューレ 中濃ソース おから(大豆) 人参 小松菜 キャベツ ツナレトルト ノンエッグマヨネーズ 塩 米酢 上白糖 みかん	ショルダーベーコン 玉ねぎ 人参 大根 しめじ 白菜 冷凍チキンフィヨン しょうゆ 塩 こしょう 米粉マカロニ(星) いか短冊 でん粉 揚げ油(米油) カレー粉 塩 サラダこんにやく きゅうり キャベツ 塩 こしょう サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢	煮干し 玉ねぎ 人参 えのきたけ 油揚げ 白菜 生すいとん しょうゆ みそ 長ねぎ 魚の塩こうじ漬け ます(魚)切り身 焼き油(米油) キャベツ きゅうり 人参 薄口しょうゆ せん切りだいこん漬け	煮干し サラダ油(米油) ささがきごぼう 鶏胸小間肉 玉ねぎ 人参 こんにやくスライス 大根 さつまいもいちよう みそ 長ねぎ ちくわ でん粉 揚げ油(米油) 三温糖 みりん しょうゆ 酒 生姜 水 でん粉 キャベツ きゅうり 人参 もやし 薄口しょうゆ サラダ油(米油) 上白糖 カリカリ梅チップ きざみのり

	小2 28日	小2 29日	小2 30日	小2 31日
	【郷土食の献立】			
献立名	ソフト麺 牛乳 カレー南蛮汁 切干大根のおやき 糸寒天サラダ	麦ごはん 牛乳 マーボー豆腐 えびしゅうまい 春雨サラダ	コッペパン 牛乳 白菜のクリーム煮 ココアビーンズ 大根とツナのサラダ	麦ごはん 牛乳 わかめスープ キムタクごはんの具 さつま芋のサラダ
使用材料	かつおだしパック 玉ねぎ 人参 しめじ 豚もも細切り肉 油揚げ キッズカレールウ甘ロ デラックスカレールウ カレー粉 しょうゆ みりん でん粉 長ねぎ ----- 切り干し大根おやき	サラダ油(米油) にんにく 生姜 豆板醤 豚ももひき肉 長ねぎ 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 がらすープ 酒 三温糖 みそ しょうゆ オイスターソース 絞豆腐 でん粉 にら ----- えびしゅうまい	サラダ油(米油) 玉ねぎ 人参 しめじ じゃがいも 冷凍ホールコーン 鶏胸小間肉 白ワイン 白菜 ベシヤメルソース スキムミルク 塩 こしょう 生クリーム ----- 大豆(乾) でん粉 揚げ油(米油) ビュアココア グラニュー糖 ----- 大根 きゅうり 人参 ツナレトルト 薄口しょうゆ こしょう 米酢 上白糖 サラダ油(米油)	かつおだしパック 玉ねぎ 糸かまぼこ <small>干しいたけ スライス</small> 人参 豆腐 塩 しょうゆ カット干しわかめ 長ねぎ ----- サラダ油(米油) シオルダーベーコン 豚もも細切り肉 たけのこ水煮 白菜キムチ つぼ漬け 白菜 しょうゆ 酒 長ねぎ でん粉 水 ----- さつまいもさいのめ キャベツ 人参 薄口しょうゆ ノンエッグマヨネーズ
	サラダ用糸寒天 大根 キャベツ 人参 塩 サラダ油(米油) 薄口しょうゆ 米酢 上白糖	春雨(マロニー) きゅうり キャベツ 人参 ごま油 薄口しょうゆ 塩 米酢 上白糖 和からし		